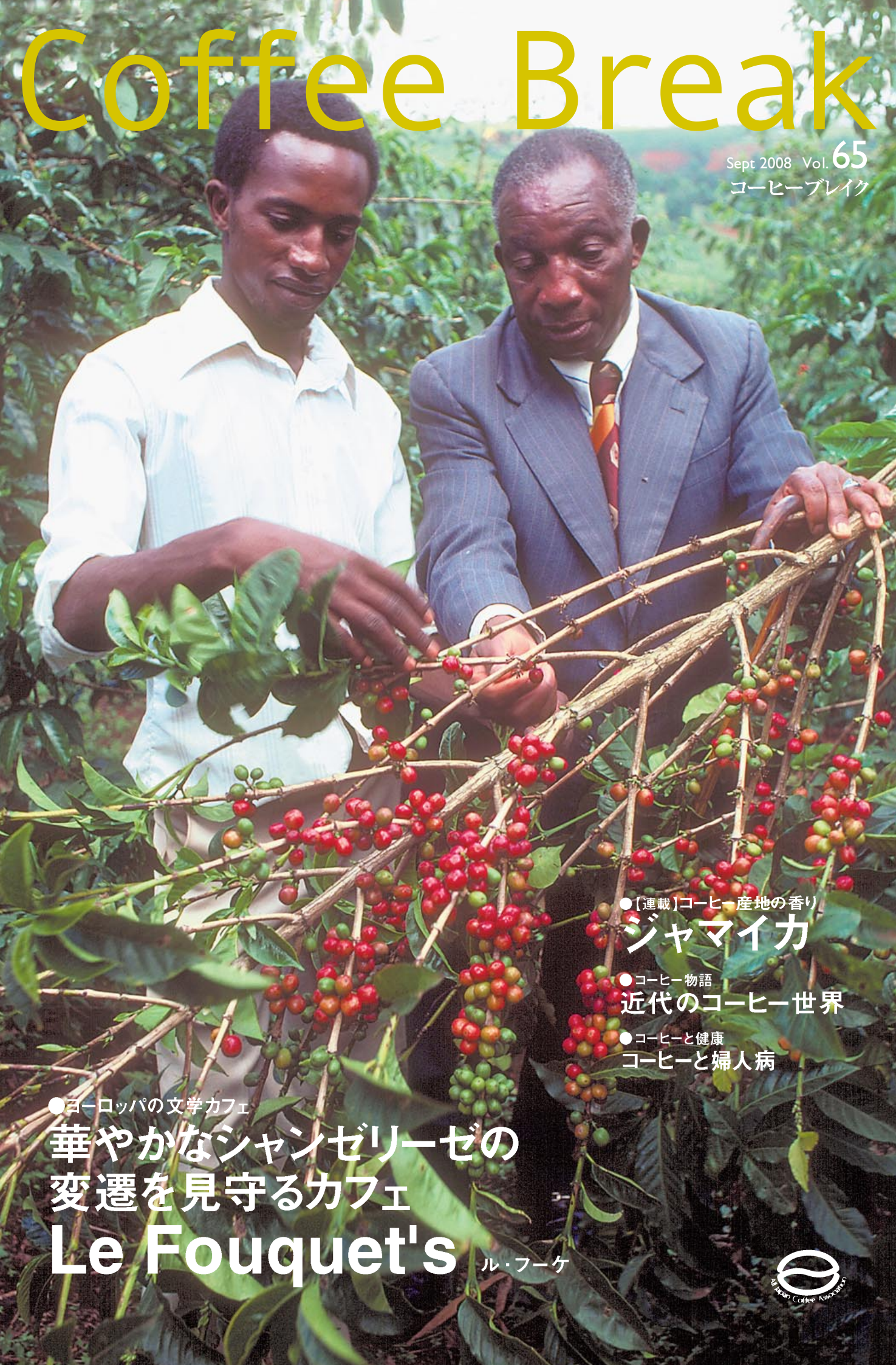


# Coffee Break

Sept 2008 Vol. 65  
コーヒーブレイク



●【連載】コーヒー産地の香り

## ジャマイカ

●コーヒー物語

近代のコーヒー世界

●コーヒーと健康

コーヒーと婦人病

●ヨーロッパの文学カフェ

華やかなシャンゼリーゼの  
変遷を見守るカフェ

Le Fouquet's

ル・フーケ



# Coffee Break

コーヒーブレイク 2008 Sept. Vol.65

Coffee Breakは、1981年(昭和56年)創刊以来、コーヒーの生産・消費・市場・歴史・文化・科学情報など、様々な視点から長い時間に渡ってコーヒー業界内の大きなトピックスを記録し続けてきました。

日本人の生活の中でコーヒーが親しまれるようになって以来数十年、今やコーヒーは単なる嗜好飲料の枠を越えて、ライフスタイル、ファッション、カルチャーの形成の一部としての役割を果たしつつあります。また、「コーヒーと健康」といった飲用面からの科学的分析も近年活発に行われるようになりました。

現在、Coffee Breakは業界情報誌として、またコーヒー専門誌として、コーヒーにまつわり「現在、何が考えられ、何が行われているか。」を読者の皆様に御紹介しております。

## CONTENTS

●ヨーロッパの文学カフェ 華やかなシャンゼリゼの変遷を見守るカフェ Le Fouquet's <small>ル・フーケ</small> 南川三治郎 .....	1
●Coffee Culture 名曲の中のコーヒー⑪ .....	8
●コーヒーと健康 コーヒーと婦人病 1 .....	10
●A View of Coffee 昭和ブームの中のコーヒー2 .....	14
●連載・コーヒー物語 11 近代のコーヒー世界 1 .....	18
●連載・コーヒー産地の香り 12 ジャマイカ .....	25
コーヒーブック情報 .....	31
全日本コーヒー協会活動報告 .....	32



世界の街の中で、パリほどコーヒーが似合う街はないだろう。そして彼らは寸暇を盗んでカフェに立ち寄り、憩いのひとときを過ごす。個人主義の発達したフランスでは、先ず自分の生活を充足させることが第一…。カフェの狭い椅子に座って、一杯のコーヒーを飲んでいる人たちもそれが感じられる。一杯のコーヒーをかたわらに、何時間も分厚い本を読みふける人、甘いさやきを交わす恋人たち、互いの存在を気にかけることもない、テーブルの上のコーヒーだけが彼らに共通するものだ。

文・写真 南川三治郎

# 華やかなシャンゼリーゼの 変遷を見守るカフェ Le Fouquet's

ル・フーケ

Le Fouquet's  
ル・フーケ





夜毎パリを賑わす紳士・淑女が集い華麗な社交場となる、ゴージャスな内装のレストラン。



凱旋門の見えるコーナーで飲むコーヒーの味はまた格別。パリの味がする。ゆったりと静かに時の経つのを忘れてしまう。

花の都パリの目抜き通りシャンゼリーゼに面し行き交う人々の色とりどりのファッションを眺めるのも楽しい。

パリは世界中から人を集め、その人たちを虜にして離さない不思議な魅力をもった街。

美しい街並、小粋なパリジエンヌ、洒落たエスプリにあふれる会話、そして街角のいたるところにある、有名、無名のキヤフェで飲む一杯のコーヒー。

どれをとってもパリの魅力を語る大きな要素になってしまふ。

パリの目抜き通りシャンゼリーゼは世界の人々が憧れる優美なグラン・ブールバール(大通り)。壮大なパースペクティヴをもつ大通りであると同時に、遊歩道でありグラン・リュックスな高級メゾンが建ち並ぶ商業地区でもある。

世界中の誰もが憧れる華やかなシャンゼリーゼ大通りのなかでも最もエレガントなファッサードを今に誇るカフェ・フ



華やかな人々の集うフーケはインテリアも華麗。外を行き交う人を眺めながらの一杯のコーヒーは格別だ。

フーケは、華やかなパリの魅力に浸るにはもってこいの場所。そしてパリのカフェの代名詞ともいえる。

風格があり、どこか近寄りがたい雰囲気が持っているのは、創業以来、この店が幾度となく映画の舞台となったり、文学賞の選考会場であったりするゴージャスなカフェというよりも社交場といった雰囲気漂っているからかも知れない。

顧客には名だたる映画関係者や音楽関係のアーティストたちが多い。ミッシェル・モルガン、リチャード・バートン、シドニー・ポワチエなど往年の名優はもとより、現在銀幕を輝かしく飾るスターたちがひきも切らず集まる。

そして、ゴンクール・ドゥ・シネマ賞の授賞式やセザール賞受賞後の夕食会にフーケが使われるので、彼らを目当てに集まってくる有名無名のアーティストたち・・・華やかな夜は賑やかに過ぎてゆく。

このフーケが創業したのは1899年のこと。現在世界でも最も華やかな通りといわれるシャンゼリゼも、当時は貴族の館が建ち並び、落ち着いたたずまいをみせていたという。



ほろ苦くコクのあるエスプレッソを頼む人は、いわば“通”。ギャルソンもしたり顔でサービスしてくれる。

そのシャンゼリーゼ通りの隅にあった辻馬車の御者たちのためだったところを、ルイ・フーケという人物が買い取って、そして、当時の英国風の風潮(フアッション)にのって、自分の名前フーケに“S”をつけて、“Le Fouquet”が生まれた。

シャンゼリーゼが、しだいにパリの名所として賑わいを見せるにつれ、フーケを訪れる観光客も増え、この店は活況を呈するようになった。

第二次世界大戦後の1948年にこのカフェでコーヒーを味わった世界の有名人的には、時の英国首相チャーチル、ドイツの女優、マレーネ・デートリッヒなどもいた。ガラス越しに凱旋門を見ながら、彼らは異境のパリで、何を思っ  
てコーヒーを飲んだのであろうか。

最近ではクロード・ルルーシュ監督をはじめ、カトリーヌ・ドヌーヴ、アヌーク・エマなどの映画界のスターたちがお惚びでコーヒーを楽しみにきているという。

現在の店主は、モリス・カサノヴァ御歳88歳。1976年より経営に当たり、いつに変わらぬ賑わいのフーケの伝統を今に伝え、そして華やかに移り変わるシャンゼリーゼの変遷を見守っている。



大きめのカップでサービスされるカフェ・オ・レは、コーヒーと温かいミルクがピッチャーに入れてサービスされ、好みに応じて味を調整できる。



ル・フーケ Le Fouquet's  
 ●99, Av des Champs-Élysées 75008 Paris  
 無休 8:00am—2:00am,  
 ☎:01 942 896868



C o f f e e R e c i p i

## COFFEE CARDAMON CAMELE

コーヒーとカルダモンの香りのプリン。



◎ポイント：オーブンの温度が高いと、すが入るので、低めの温度で火を通すこと。

●材料(5人前：直径10cmのスフレ型)  
牛乳 ……………500cc  
卵 ……………3個  
卵黄 ……………2個  
砂糖 ……………70g  
インスタントコーヒー ……………大さじ1  
カルダモン ……………2粒  
砂糖 ……………150g  
水 ……………50cc

●なべに砂糖と水を入れ火にかけキャラメルを用意する。  
型の底に等分に流す。  
牛乳に砂糖と皮を取ったカルダモンを入れ火にかけ温める。  
インスタントコーヒーを加え溶かす。  
卵を溶きほぐし牛乳と合わせ渡し、型に流す。  
天板に湯を張り型を並べ160℃のオーブンで35分ほど焼く。

社団法人 全日本コーヒー協会発行

# Coffee Break

## vol.65

発行日 平成20年9月30日  
編集者 オフィス シーン  
デザイン グラム  
印刷所 株式会社DMP  
発行所 社団法人全日本コーヒー協会  
監修責任者 社団法人全日本コーヒー協会・広報・消費振興委員会  
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2  
TEL (03) 5649-8377 / FAX (03) 5649-8388  
<http://coffee.ajca.or.jp/>

「コーヒーブレイク」の御購読、またはバックナンバー御希望の方は、『お名前(宛先)』『送付先御住所』『お電話番号』『御希望部数』を御記入の上、下記編集部宛にFAXまたは葉書にて、御連絡下さい。

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2

全日本コーヒー協会内 コーヒーブレイク編集部

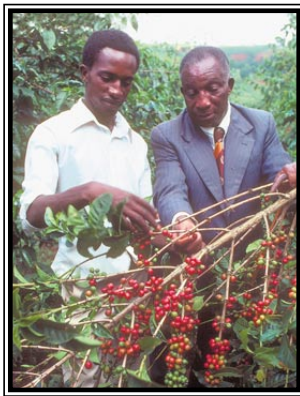
FAX 03-5649-8388

\*御購読料は一部600円(送料・税込)

本誌送付の際に振込用紙を同封させていただきますので、御手元に届き次第お振り込み下さい。

尚、「コーヒーブレイク」のバックナンバー・新刊・御購読情報は全日本コーヒー協会ホームページでも御案内させていただきます。

アドレス <http://coffee.ajca.or.jp/>



■表紙

コーヒーの実には枝にたわわに実る。実が大きくなる間は緑色だが、熟す間に黄色、そして赤く完熟する。この完熟の実から取れる種がコーヒー豆である。収穫時期、枝には赤い実や緑色、黄色の実が混在するので、生産者たちは赤く熟した実だけを選別しながら収穫しなければならない。



社団法人 全日本コーヒー協会